

MICTI - AMPLA CONCORRÊNCIA - ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - 02.
CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**DESENVOLVIMENTO DE BALA DE GOMA ADICIONADA DE
INGREDIENTES FUNCIONAIS**

Érika Borsoi (borsoierika@gmail.com)

Karine Michele Kern (karinemichelekern@gmail.com)

Talita Figueiredo De Souza (figueiredo_talita@yahoo.com.br)

Maria Eduarda Peretti (mariaeduardaperetti@gmail.com)

Alessandra Binotto (natoem1983@gmail.com)

Alvaro Vargas Júnior (alvaro.vargas@ifc.edu.br)

Nei Fronza (nei.fronza@ifc.edu.br)

Sheila Mello Da Silveira (sheila.silveira@ifc.edu.br)

Fabiana Bortolini Foralosso (fabiana.foralosso@ifc.edu.br)

Nutrição e saúde são fatores diretamente relacionados à uma alimentação equilibrada. Os alimentos fornecem energia e nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo e atuam na prevenção de doenças. Observa-se uma crescente procura por alimentos que não ofereçam apenas sabor, mas que tenham um apelo de alimentação saudável e agreguem benefícios à saúde do consumidor. No Brasil, identifica-se um grande crescimento na produção de balas de gomas, que são balas de gelatina de firme consistência, textura

elástica e com alto teor de umidade. Atentos a essa mudança no mercado alimentício, o presente trabalho teve por objetivo desenvolver e caracterizar as propriedades físico-químicas de uma goma funcional a base de colágeno e fonte de fibras a partir da incorporação de cascas de laranja. O colágeno é uma proteína de grande importância, pois é amplamente distribuída no corpo humano. A gelatina é um colágeno parcialmente hidrolisado, tem característica de reter água e apresenta baixo valor nutricional, enquanto o colágeno hidrolisado apresenta alto valor nutricional e elevado teor proteico. A fibra alimentar é um alimento funcional que atua sobre o trato gastrointestinal reduzindo o risco de doenças, sendo uma alternativa adequada para aumentar o valor nutricional de gomas. Fundamentado nisso desenvolveram-se quatro formulações diferentes (A, B, C e D), utilizando-se em diferentes quantidades a gelatina e o ácido cítrico presentes na base para goma, cascas de laranja como fonte de fibra, colágeno, açúcar e aroma. Foram realizadas análises de pH, acidez titulável total, sólidos solúveis, umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos, textura e turbidez. As gomas apresentaram alta concentração de proteínas, baixo teor de carboidratos e menos de 1% de lipídios em todas as formulações. Quanto aos parâmetros de textura e turbidez, as gomas padrão e tratamento C apresentaram os melhores resultados. A goma do tratamento C foi identificada como a que melhor relaciona todos os parâmetros analisados e tem potencial para ser explorada como um produto funcional e inovador, atendendo uma demanda crescente dos consumidores por produtos de maior valor nutricional.